Serie BT621

Forno a incasso

manuale dell'utente

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registrare il prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

uso del manuale

Grazie per aver scelto un forno SAMSUNG a incasso.
Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.

Nel testo vengono utilizzati i seguenti simboli.

AVVERTENZE o AVVISI	**Importante**	**Nota**

istruzioni per la sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

SICUREZZA ELETTRICA

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.
- In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.
- Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Una riparazione errata può causare lesioni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibile presso il costruttore o un rivenditore autorizzato.
- I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.
- Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghe.
- La piastra riportante la tensione dell'apparecchio si trova a destra dello sportello.
- Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

⚠ **ATTENZIONE:**Prima di sostituire la lampadina del forno, disattivare l'alimentazione dell'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Durante il funzionamento del forno, le superfici interne diventano roventi.

SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.
- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo, le superfici del forno diventano calde.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, poiché possono fuoriuscire rapidamente aria calda e vapore.
- Se si cuociono piatti contenenti alcool, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
- Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.
- Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa il vassoio di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.
- Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.
- Durante la cottura lo sportello del forno deve rimanere chiuso.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi vassoi di cottura o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.
- Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili. Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.
- Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o disabili senza un'adeguata supervisione da parte di un adulto responsabile, che garantisca l'uso dell'apparecchio in sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO

Smaltimento del materiale di imballaggio

- Il materiale usato per imballare l'apparecchio è riciclabile.
- Smaltire i materiali di imballaggio nei contenitori appropriati presso il locale impianto di smaltimento rifiuti.

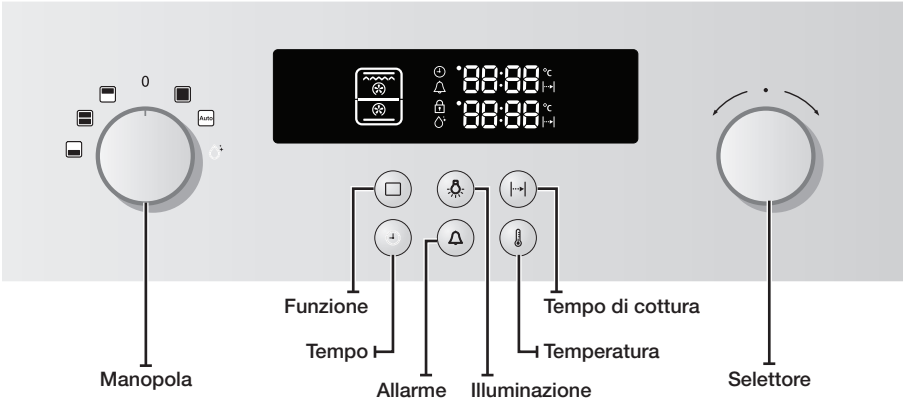
Smaltimento dei vecchi apparecchi

⚠ Prima di smaltire i vecchi apparecchi, renderli inutilizzabili in modo che non possano diventare fonte di pericolo.

Per fare ciò, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.
Per la salvaguardia dell'ambiente, è importante che lo smaltimento dei vecchi apparecchi avvenga in modo corretto.

- L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
- Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

comandi del forno



Pannello frontale

Il pannello frontale è disponibile in diversi materiali e colori tra i quali acciao inossidabile, bianco, nero e vetro. A causa del continuo impegno nei confronti del miglioramento dei prodotti, l'aspetto esteriore può variare.

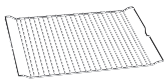
accessori

Il forno Samsung è venduto con una dotazione di accessori molto utili durante la preparazione dei cibi. La dotazione comprende un divisorio per l'esclusiva modalità di cottura doppia, vassoi, griglie e spiedo.

ATTENZIONE: Collegare ai ripiani l'accessorio opportuno. I vassoi devono avere uno spazio libero di almeno 2 cm dal fondo del forno, in caso contrario la finitura smaltata potrebbe danneggiarsi.

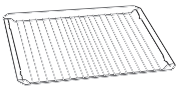
Divisorio

Per eseguire una doppia cottura è necessario montare il divisorio. Questo accessorio separa la parte superiore da quella inferiore del forno e deve essere inserito nell'alloggiamento 3.



Griglia piccola

La griglia piccola viene utilizzata per arrosti e grigliate. Può essere utilizzata per sostenere il vassoio di raccolta ed evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.



Griglia grande

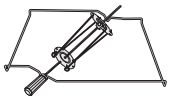
La griglia grande viene utilizzata per arrosti e grigliate. E' possibile usarla per sostenere casseruole e altri recipienti di cottura.

Vassoio di raccolta

Il vassoio di raccolta (profondo) è idoneo per la cottura con il girarrosto. Può essere utilizzato insieme alla griglia piccola per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.

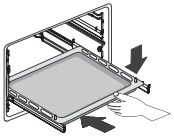
Vassoio di cottura
Il vassoio di cottura (piano) può essere utilizzato per la cottura di torte, biscotti e altri tipi di dolci.

Spiedo (Opzionale)
Lo spiedo può essere utilizzato per esempio per grigliare il pollame. Lo spiedo può essere utilizzato solo in modalità singola nell'alloggiamento 3, poiché deve essere fissato a un adattatore posto sul pannello posteriore. Durante la cottura rimuovere il manico nero.



Girarrosto e Shasilik (Opzionali)
Per l'uso:

- Per raccogliere i liquidi di cottura, collocare il vassoio profondo (senza poggiapentole) al livello 1 o sul fondo del forno se il pezzo di carne da arrostire è troppo grosso.
- Fare scivolare una delle forchette sullo spiedo; infilare la carne da arrostire sullo spiedo;
- Per arrostire contemporaneamente patate e verdure precotte, sistemarle lungo i bordi del vassoio profondo.
- Collocare l'intelaiatura di sostegno al livello medio, con la sagoma a "v" rivolta in avanti.
- Per inserire più facilmente lo spiedo, avvitare la maniglia sull'estremità smussata.
- Appoggiare lo spiedo sul telaio con la puntarivolta in avanti e spingerlo delicatamente fino al completo inserimento nel meccanismo di rotazione sul retro del forno. L'estremità smussata dello spiedo deve appoggiare sulla sagoma a "v". (Sullo spiedo vi sono due sporgenze, che devono essere il più vicino possibile allo sportello del forno per evitare che lo spiedo venga avanti; le sporgenze servono anche da aggancio per la maniglia).
- Prima della cottura, svitare la maniglia. Dopo la cottura, riavvitare la maniglia per togliere con facilità lo spiedo dall'intelaiatura di sostegno.



Guida telescopica (Opzionale)

- Per posizionare una griglia o una pirofila per la cottura o l'arrosto, far scorrere verso l'esterno le guide telescopiche del livello prescelto.
- Posizionare il vassoio o la pirofila sulle guide e inserirle completamente nel forno.
  Chiudere lo sportello solo dopo avere spinto le guide telescopiche all'interno del forno

piatti di prova

In base allo standard EN 60350

Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Cottura Modalità	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Torta piccola	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	160-180	15-25
	Vassoio di raccolta + vassoio di cottura	1 + 4	Convezione	150-170	20-30
Pan di spagna senza grassi	Teglia su griglia grande (Nera, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	20-30
Torta di mele	Griglia grande + vassoio di cottura + 2 teglie apribili (nere, ø 20 cm)	1 + 3	Convezione	170-190	80-100
	Griglia grande + 2 teglie apribili (nere, ø 20 cm)	1 posizionata in diagonale	Tradizionale	170-190	70-80

Grigliatura

Preriscaldare il forno per 5 minuti impostando la funzione Grill grande alla massima temperatura.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello vassoio	Cottura Modalità	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Griglia grande	5	Grill grande	Max.	1°: 1-2 2°: 1-1½
Hamburger di manzo	Griglia piccola + vassoio di raccolta (per la raccolta dei liquidi)	4/3	Grill grande	Max.	1°: 7-10 2°: 6-9

funzioni

Questo forno ha sei diverse funzioni. In base alla modalità operativa utilizzata, cottura doppia o singola, è possibile scegliere le funzioni da utilizzare:

Tradizionale

Il calore viene emesso dalla parte superiore e dalla parte inferiore del sistema di riscaldamento. Questa funzione viene utilizzata per arrostire o cuocere quasi tutti i tipi di piatti.

Temperatura consigliata: 200 °C

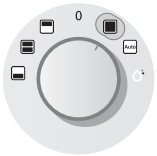
	Convezione Il calore generato dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di cibi surgelati e la cottura di dolci. Temperatura consigliata: 170 °C
	Riscaldamento superiore + convezione Il calore generato dal riscaldamente superiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per arrostire cibi come la carne. Temperatura consigliata: 190 °C
	Riscaldamento inferiore + convezione Il calore generato dal riscaldamente inferiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di pizza, pane e dolci. Temperatura consigliata: 190 °C
	Grill piccolo Il calore viene generato dal grill piccolo. Questa funzione deve essere utilizzata per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. Temperatura consigliata: 240 °C
	Grill grande Il calore viene generato dal grill grande. Questa funzione deve essere utilizzata per lasagne e carne alla griglia. Temperatura consigliata: 240 °C

cottura singola

Nella cottura singola, il forno funziona come un forno tradizionale. Usare questa modalità per grandi quantità di cibo o se si necessita di speciali accessori, come ad esempio lo spiedo. Nella modalità di cottura singola è possibile usare tutte le funzioni del forno.

Selezionare Cottura singola | 01

Per usare la modalità Cottura singola rimuovere il divisorio dal forno.



In modalità Cottura singola è possibile
utilizzare tutte le funzioni disponibili del forno.

COTTURA SINGOLA		Nella modalità di cottura singola sono disponibili tutte le funzioni. La cottura singola permette l'uso tradizionale del forno.

Impostare la funzione | 02

Per usare la modalità Cottura singola rimuovere il divisorio dal forno.

Ruotare il **Selettore**, e impostare a piacere.

03 | Impostare la temperatura

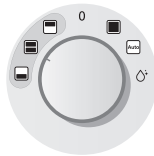
Premendo il tasto Temperatura, la temperatura lampeggerà sul display.

cottura doppia

Questo forno dispone dell'esclusiva funzione di cottura doppia. Permette di cuocere contemporaneamente due diversi cibi a due diverse temperature nel comparto superiore e inferiore. Oppure, di decidere di effettuare la cottura nel comparto superiore o inferiore riparmiando così tempo ed energia.

Selezionare la modalità Cottura doppia | 01

Per usare la modalità Cottura doppia inserire il divisorio nell'alloggiamento 3.



In base alla modalità di cottura doppia selezionata, è possibile utilizzare una delle tre funzioni seguenti:

MODALITA' SUPERIORE		Convezione | Riscaldamento superiore + Convezione | Grill piccolo e grande Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia durante le cottura di piccole quantità di cibo.
COTTURA DOPPIA		Funzione superiore e inferiore in ciascun comparto La cottura doppia permette di cuocere due alimenti con diverse funzioni e temperature.
MODALITA' INFERIORE		Convezione | Riscaldamento inferiore + convezione Questa modalità consente di risparmiare tempo ed energia durante le cottura di piccole quantità di cibo.

NOTA: Usare soltanto i passaggi 02/03 per la modalità superiore e 04/05 per quella inferiore.

Impostare la funzione di cottura superiore | 02

Premendo il tasto **Funzione**, il simbolo della funzione superiore lampeggerà.

Impostare la funzione di cottura inferiore | 04

Premendo il tasto **Funzione**, il simbolo della funzione inferiore lampeggerà.

Ruotare il **Selettore**, e impostarla a piacere.

03 | Impostare la temperatura della cottura superiore

Premendo il tasto **Temperatura**, il simbolo della temperatura superiore lampeggerà.

05 | Impostare la temperatura della cottura inferiore

Premendo il tasto **Temperatura**, il simbolo della temperatura inferiore lampeggerà.

impostazioni

La modalità di cottura doppia permette di usare diverse impostazioni per i comparti superiore e inferiore, come ad esempio diversi tempi di cottura e di spegnimento, temperature e avvisi. Per applicare o modificare le impostazioni in uno dei comparti, premere il rispettivo tasto:

Una volta: Comparto superiore
Due volte: Comparto inferiore

IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Impostare il tempo di cottura | 01

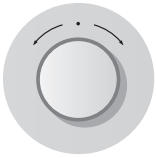
Premendo il tasto **Tempo di cottura**, il tempo di cottura lampeggerà sul display.

Ruotare il **Selettore**, e impostare il tempo desiderato.

02 | Confermare il tempo di cottura

Premere nuovamente il tasto **Tempo di cottura**, o attendere 4-5 secondi.

CAMBIARE I TEMPI IMPOSTATI



Selezionare l'orario da modificare | 01

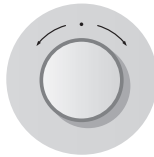
Premendo il tasto **Tempo di cottura**, il tempo di cottura lampeggerà sul display.

Ruotare il **Selettore**, e impostare il nuovo tempo di cottura.

02 | Confermare l'orario modificato

Premere nuovamente il tasto **Tempo di cottura** per impostarlo.

CAMBIARE LA TEMPERATURA



Impostare la temperatura | 01

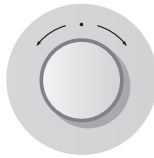
Premendo il tasto **Temperatura**, la temperatura lampeggerà sul display.

Ruotare il **Selettore**, e impostare il nuovo tempo di cottura.

02 | Confermare la temperatura

Dopo circa 4~5 secondi, la nuova temperatura è impostata.

IMPOSTAZIONE DELL'ORARIO



Impostare l'orario | 01

Premendo il tasto **Orario**, le ore lampeggeranno sul display.

Impostare i minuti | 02

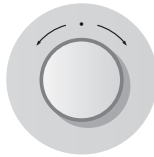
Premendo il tasto **Orario**, i minuti lampeggeranno sul display.

Ruotare il **Selettore**, e impostare l'orario.

03 | Confermare l'orario

Premere nuovamente il tasto **Orario** per impostare l'orario corrente.

IMPOSTARE L'ALLARME



Impostare l'avviso | 01

Premendo il tasto **Avviso**, sul display lampeggerà il relativo simbolo.

Ruotare il **Selettore**, e impostare l'orario del timer.

02 | Confermare l'allarme

Premere nuovamente il tasto **Avviso** o attendere 3 secondi per impostarlo.

DISATTIVARE L'ALLARME

Premendo il tasto **Avviso** per due secondi, comparirà il simbolo dell'allarme e l'orario.

VISUALIZZAZIONE DELL'ORARIO

Durante la cottura premere il tasto **Orario** per vedere l'orario.

SEGNALAZIONE ACUSTICA

Per attivare e disattivare la segnalazione acustica, premere contemporaneamente i tasti **Orario** e **Tempo di cottura** per tre secondi.

ILLUMINAZIONE

Premere il tasto **Illuminazione** una volta per attivare la luce e 2 volte per disattivarla.

La lampada inferiore è opzionale.

Premere il tasto **Illuminazione** una volta per illuminare tutto il forno, 2 volte per illuminare la parte superiore, 3 volte per illuminare la parte inferiore e 4 per disattivarla del tutto.

BLOCCO

Premere contemporaneamente i tasti **Tempo di cottura** e **Temperatura** per due secondi. Il simbolo di blocco risulterà attivato.

SPEGNIMENTO

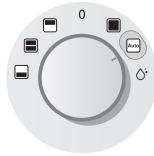
Per spegnere il forno ruotare la manopola sullo '0'.

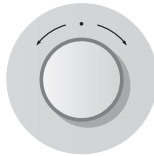
cottura automatica

Nella modalità di cottura automatica è possibile selezionare 15 programmi preimpostati per la cottura, la grigliatura e la preparazione di dolci.

Selezionare la cottura automatica | 01

Per usare la cottura automatica rimuovere il divisorio dal forno.





Impostare la ricetta | 02

Selezionare la ricetta desiderata ruotando il **Selettore**.

03 | Impostare il peso

Selezionare il peso desiderato ruotando il **Selettore**.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA IN MODALITÀ COTTURA SINGOLA

La tabella seguente illustra i 15 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. Questi programmi possono essere utilizzati durante la cottura singola. Rimuovere sempre il divisorio.
La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati.
Le modalità di cottura e i tempi sono pre-programmati per vostra comodità.
Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Iniziare la cottura sempre a forno freddo.

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessorio	Livello vassoio	Consiglio
1	**Pizza surgelata**	0,3-0,6 0,7-1,0	Griglia	2	Inserire la pizza surgelata al centro della griglia.
2	**Patatine al forno surgelate**	0,3-0,5 (sottili) 0,6-0,8 (spesse)	Vassoio di cottura	2	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul vassoio di cottura. La prima impostazione è applicabile alle patatine fritte, la seconda alle patate al forno.
3	**Lasagne fatte in casa**	0,3-0,5 0,8-1,0	Griglia	3	Prepare le lasagne o utilizzare prodotti già pronti e inserirle in un recipiente idoneo per la cottura in forno. Collocare il recipiente al centro del forno.
4	**Pizza fatta in casa**	1,0-1,2 1,3-1,5	Vassoio di cottura	2	Posizionare la pizza sul vassoio. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. L'impostazione 1 (1,0-1,2 kg) è idonea alla pizza alta mentre l'impostazoone 2 (1,3-1,5 kg) è idonea alla pizza molto farcita.

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessorio	Livello vassoio	Consiglio
5	**Bistecche**	0,3-0,6 0,6-0,8	Vassoio di raccolta con griglia piccola	4	Posizionare le bistecche fianco a fianco sulla griglia. Girare non appena il forno emette il segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, mentre la seconda alle bistecche più spesse.
6	**Roast Beef**	0,6-0,8 0,9-1,1	Vassoio di raccolta con griglia piccola	2	Posizionare il roast beef marinato sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
7	**Maiale arrosto**	0,6-0,8 0,9-1,1	Vassoio di raccolta con griglia piccola	2	Posizionare il maiale arrosto marinato sulla griglia. Girare non appena il forno emette il segnale acustico.
8	**Costolette di agnello**	0,3-0,4 0,5-0,6	Vassoio di raccolta con griglia piccola	4	Costolette di agnello marinate. Posizionare le costolette di agnello sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a costolette sottili, mentre la seconda a costolette più spesse.
9	**Pezzi di pollo**	0,5-0,7 1,0-1,2	Vassoio di raccolta con griglia piccola	4	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo uno accanto all'altro sulla griglia.
10	**Pollo intero**	1,0-1,1 1,2-1,3	Vassoio di raccolta con griglia piccola	2	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Posizionare il pollo sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
11	**Pesce arrosto**	0,5-0,7 0,8-1,0	Vassoio di raccolta con griglia piccola	4	Collocare i pesci in posizione 'testa-coda' sulla griglia. La prima impostazione è per 2 pesci, mentre la seconda per 4 pesci. Il programma è adatto alla cottura di pesci interi, come la trota, il luccioperca o l'orata.
12	**Verdura grigliata**	0,4-0,5 0,8-1,0	vassoio di raccolta	4	Posizionare la verdura, per esempio zucchine a rondelle, peperoni in falde, melanzane e funghi a fette e pomodori ciliegina in una teglia profonda. Ungere con olio, erbe aromatiche e spezie.
13	**Torta marmorizzata**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Griglia	2	Versare l'impasto in una teglia imburrata dalle dimensioni idonee.
14	**Base per flan alla frutta**	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartine)	Griglia	2	Versare l'impasto in una teglia imburrata dalle dimensioni idonee. La prima impostazione è per un flan alla frutta, la seconda per 5-6 tartine piccole.
15	**Muffin**	0,5-0,6 0,7-0,8	Griglia	2	Versare l'impasto in uno stampo metallico nero per 12 muffin. La prima impostazione è per muffin piccoli, mentre la seconda per muffin grandi.

INSTALLAZIONE

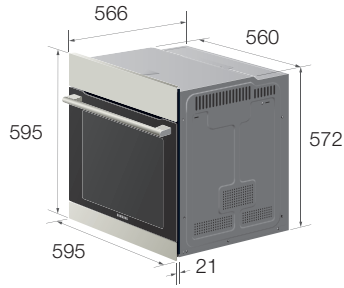
⚠ Istruzioni di sicurezza per l'installatore

Questo forno deve essere installato solo da personale qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.
- I mobili della cucina nei quali il forno viene inserito devono essere conformi alle specifiche DIN 68930 sulla stabilità.

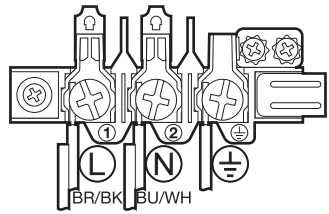
Specifiche tecniche

Tensione di ingresso / frequenza	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacità utilizzabile)	65 L
Tensione di uscita	max. 2850 W
Peso netto	circa 38 kg
Peso con imballaggio	circa 43 kg
Dimensioni dell'alloggiamento (L x A x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensioni interne del forno (L x A x P)	440 x 365 x 405 mm



Collegamento alimentazione

Se l'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica mediante una spina, è necessario dotarlo di un interruttore isolante multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i contatti) per il rispetto delle normative sulla sicurezza. Il cavo di alimentazione H05 RR-F o H05 VV-F, min.1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm^2) deve avere una lunghezza sufficiente per il collegamento del forno alla presa elettrica, anche nel caso il forno si trovi sul pavimento davanti all'alloggiamento per l'incasso. Aprire il coperchio posteriore dei contatti con un cacciavite e allentare le viti di fissaggio del cavo prima di collegarlo ai terminali. Il forno ha una messa a terra mediante terminale (⏚). Se il forno è collegato alla linea elettrica mediante una presa, tale presa deve restare accessibile una volta installato. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per qualsiasi tipo di incidente provocato da un collegamento sprovvisto di adeguata messa a terra.

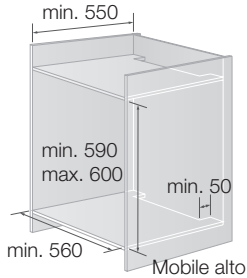


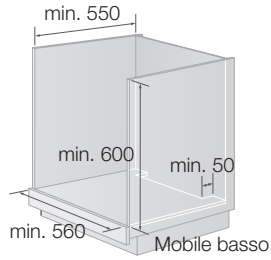
Installazione da incasso

Questo è un forno da incasso che deve essere installato in un mobile alto o basso.

- Osservare le distanze minime.
- Fissare il forno su entrambi i lati con le viti

Una volta installato, rimuovere il film plastico protettivo dallo sportello e dalle pareti interne.





IMPOSTAZIONE INIZIALE

Pulizia iniziale

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulirlo completamente. Non utilizzare sostanze o spugne abrasive, poiché potrebbero danneggiare la superficie del forno.
Usare acqua calda, detergente e un panno morbido per pulire il vassoio di cottura, il vassoio di raccolta, le griglie e gli altri accessori, così come i comparti interni e le guide poste sui lati. Il pannello frontale deve essere pulito con un panno morbido, pulito e leggermente inumidito.
Verificare che l'orologio del forno sia impostato correttamente e rimuovere tutti gli accessori.
Avviare il forno in modalità cottura singola per circa un'ora a 200 °C. Questa procedura brucerà qualsiasi sostanza residua producendo un inconfondibile odore. Ciò è normale, tuttavia assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata durante questa operazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Cosa devo fare se il forno non si scalda?	• Il forno non è acceso. Accendere il forno. • L'orologio non è stato impostato. Impostare l'orologio. • Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate. • E' possibile che un fusibile si sia bruciato o che sia saltato un interruttore. Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore. Se ciò accade ripetutamente, chiamare un elettricista autorizzato.
Cosa devo fare se il forno non si scalda, anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura?	• Possono esservi dei problemi con i collegamenti elettrici interni. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa devo fare se appare un codice di errore e il forno non si scalda?	• C'è un guasto nel collegamento del circuito elettrico interno. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa devo fare se il display dell'ora lampeggia?	• Vi è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'orologio.
Cosa devo fare se la luce del forno non si accende?	• La lampadina del forno è guasta. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa devo fare se la ventola del forno gira senza essere stata impostata?	• Dopo l'uso, la ventola gira finché il forno si è raffreddato. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare il centro assistenza locale.

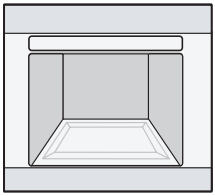
CODICI INFORMATIVI

CODICE	PROBLEMA	SOLUZIONE
	Spegnimento di sicurezza. Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato.	Spegnere il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.
	E' stato premuto il tasto per più di 10 secondi.	Chiamare il Centro di assistenza SAMSUNG più vicino.
	Il divisorio è mancante. Il divisorio inserito non è corretto.	Inserire il divisorio per la modalità cottura superiore, doppia e inferiore. Rimuovere il divisorio per la modalità cottura singola.
[1]	Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza. Smettere immediatamente di usare il forno.	Chiamare il Centro di assistenza SAMSUNG più vicino.

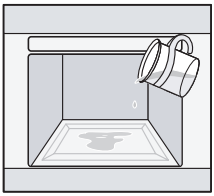
1) ** si riferisce a tutti i numeri.

PULIZIA A VAPORE (OPZIONALE)

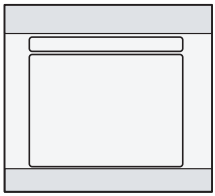
Se il forno è sporco e deve essere pulito, è possibile utilizzare la funzione di pulizia a vapore incorporata. La pulizia a vapore è disponibile solo a forno freddo.



1. Togliere tutti gli accessori dal forno.



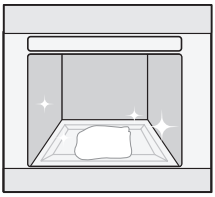
2. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno vuoto.



3. Chiudere lo sportello.

4. Impostare la manopola sulla pulizia a vapore. Quando il display inizia a lampeggiare emettendo un segnale acustico, l'operazione è completa.

5. Impostare la mapola su Off per terminare la pulizia a vapore.



6. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.

Note sulla pulizia a vapore

- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Aprire lo sportello del forno e rimuovere l'acqua residua con una spugna.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio durante la notte.
- Pulire l'interno del forno con una spugna e detergente o una spazzola morbida. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola in nylon.
- I depositi di calcare possono essere rimossi con un panno imbevuto di aceto.
- Per pulire l'interno del forno usare un panno morbido e acqua pulita. Non dimenticare di pulire la parte inferiore dello sportello.
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver cotto arrosto o grigliato, è consigliabile sfregare delicatamente il detergente sulla macchia ostinata prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.

ASCIUGATURA RAPIDA

1. Lasciare lo sportello del forno aperto con una angolazione di circa 30°.
2. Regolare la manopola sulla modalità singola.
3. Premere il tasto funzione.
4. Selezionare la convezione ruotando il selettore.
5. Impostare un tempo di cottura di circa 5 minuti e una temperatura di 50 °C.
6. Al termine di questo periodo di tempo spegnere il forno.

SUPERFICIE CON SMALTO CATALITICO(OPZIONALE)

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso attraverso l'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi vengono dissipati a una temperatura del forno superiore a 200 °C, ad esempio quando si cuoce o si arrostisce. Più alta è la temperatura e più veloce sarà la dissipazione.

1. Togliere tutti gli accessori dal forno.
2. Pulire tutte le superfici interne del forno come descritto nella sezione di pulizia manuale.
3. Impostare la modalità di cottura superiore-inferiore.
4. Impostare la temperatura su 250 °C.
5. Lasciare acceso il forno per circa 1 ora. Il periodo di tempo dipende dal livello di sporco. I residui di sporco scompariranno gradualmente a ogni uso successivo del forno con una temperatura elevata.

PULIZIA MANUALE

⚠ **ATTENZIONE:** ASSICURARSI CHE IL FORNO E GLI ACCESSORI SIANO FREDDI PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA

Interno del forno

- Per pulire il forno all'interno e all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Non utilizzare pagliette saponate o spugnette abrasive.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare i detergenti per forni disponibili sul mercato.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Esterno del forno

- Per pulire il forno all'interno e all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Asciugare con carta da cucina o uno strofinaccio asciutto.
- Non usare pagliette saponate, detergenti corrosivi o prodotti abrasivi.

Pannello anteriore del forno in acciaio inossidabile

- Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette saponate o prodotti abrasivi. Possono danneggiare la finitura.

Pannello anteriore del forno in alluminio

- Pulire delicatamente la piastra con un panno morbido o un panno in microfibra e un detergente delicato per vetri.

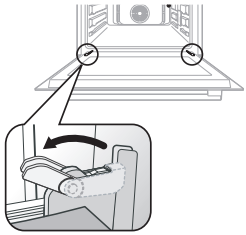
Accessorio

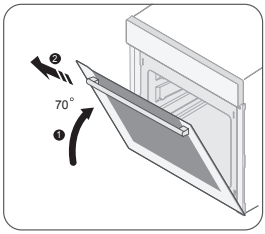
Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con un panno. Se necessario, lasciare in ammollo in acqua saponata per circa 30 minuti per una pulizia più facile.

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO

Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, ma se è necessaria la rimozione, ad esempio per la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Lo sportello è pesante.





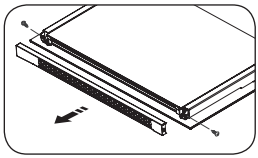
1. Aprire lo sportello e aprire completamente le clip su entrambe le cerniere.

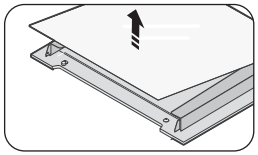
2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.

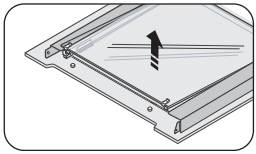
RIMONTAGGIO: Ripetere i passaggi 1 e 2 in ordine inverso.

RIMOZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLO

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse ai fini della pulizia.







1. Rimuovere le due viti sul lato sinistro e destro dello sportello.

2. Staccare il coperchio e rimuovere il primo vetro dallo sportello.

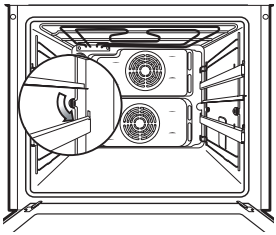
3. Sollevare il secondo vetro e rimuovere le due guarnizioni poste sulla sommità del foglio, quindi rimuovere il terzo vetro. Pulire i vetri con acqua calda o detergente e asciugarli con un panno morbido.

RIMONTAGGIO: Ripetere i passaggi 1, 2 e 3 in ordine inverso.
Il vetro dello sportello varia da 2EA a 4EA in base al modello.
Durante il montaggio del primo vetro più interno, l'etichetta deve essere posizionata in basso.

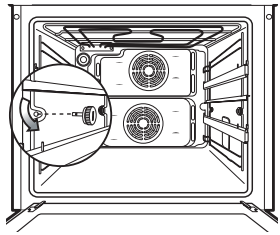
guide laterali (opzionali)

Per pulire l'interno del forno è possibile rimuovere le due guide laterali.

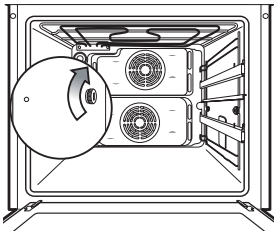
RIMOZIONE DELLE GUIDE LATERALI



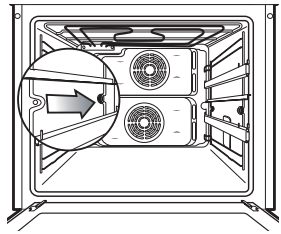
1. Ruotare in senso orario la vite sul fondo di 2-3 giri.



2. Rimuovere la vite sul davanti ruotandola in senso antiorario dopo aver bloccato la guida laterale.

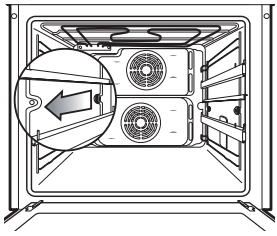


3. Sollevare ed estrarre la guida laterale.

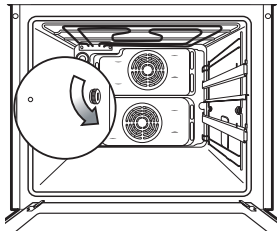


4. Rimuovere la vite sul fondo ruotandola in senso antiorario.

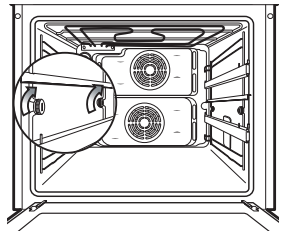
FISSAGGIO DELLE GUIDE LATERALI



1. Inserire la vite sul fondo e ruotarla in senso orario di 2-3 giri.



2. Inserire e premere la sagoma a U della guida laterale contro la vite.



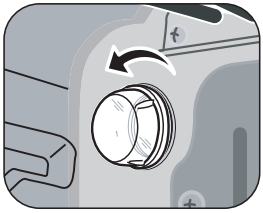
3. Inserire la vite sul davanti e stringere entrambe le viti.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

⚠ **Pericolo di scosse elettriche! Prima di procedere alla sostituzione delle lampadine:**

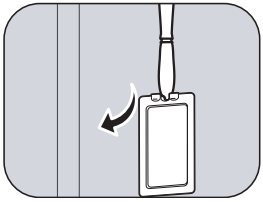
- Spegnere il forno.
- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica.
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.
- Le lampadine di ricambio possono essere acquistate presso un Centro di assistenza SAMSUNG.

Lampadina posteriore



1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario e rimuovendo la rondella, la guarnizione e pulire il coperchio in vetro. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt, 230 V e resistente a un calore di 300 °C.
2. Pulire il coperchio in vetro, la rondella e la guarnizione se necessario.
3. Rimettere la rondella e la guarnizione sul coperchio di vetro.
4. Rimontare il coperchio di vetro rimosso nel passaggio 1 ruotandolo in senso orario.

Luce laterale (Opzionale)



1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, tra il vetro e il telaio e sollevare il coperchio.
2. Estrarre il coperchio.
3. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena da forno da 25 ~ 40 watt, 230 V e resistente a un calore di 300 °C.

Suggerimento: Usare sempre un panno nel maneggiare la lampadina alogena per evitare che il sudore della mano si depositi sulla superficie.

4. Riposizionare il coperchio di vetro.

memo

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

memo

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Codice N.: DG68-00142W-01